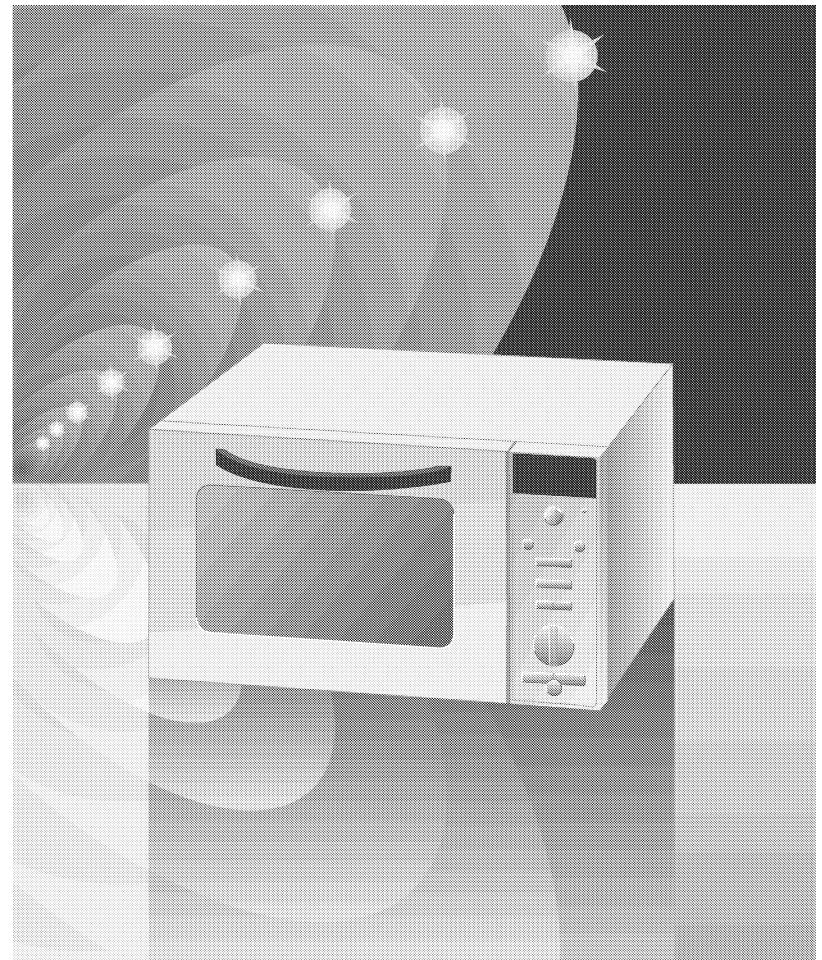


EMCHD 4126 / 4127

Notice d'emploi



4619 694 18391

(F)

**Bauknecht**

## SOMMAIRE

	PAGE
<b>F</b>	
INTRODUCTION	3
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	3
VUE GÉNÉRALE	4
DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL	4
BANDEAU DE COMMANDE	5
INSTALLATION	6
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	7
UTILISATION DES ACCESSOIRES	9
COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE	10
SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE	11
INTERRUPTION DE LA CUISSON	11
UTILISATION DE L'HORLOGE OPTIONNELLE	12
DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT	13
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES	14
FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	15
FONCTION GRIL	16
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS	17
FONCTION CRISP	18
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE	19
FONCTION CHALEUR PULSÉE	21
FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	22
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES	23
ENTRETIEN	24
DIAGNOSTIC DES PANNEES	25
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	27
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	27

## DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

### selon la norme CEI 705

La Commission Électrotechnique Internationale SC. 59H a développé une norme pour les essais comparatifs de

performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

<b>EMCHD 4126 / 4127</b>				
<b>Essai</b>	<b>Charge</b>	<b>Temps approx.</b>	<b>Niveau de puissance</b>	<b>Récipient</b>
A	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hachée	500 g	Auto		Placé sur la grille de décongélation
A	1200 g	15 min	750 W	Pyrex 3.346.87 Plateau tournant débrayé

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

<b>N° de type</b>	<b>EMCHD 4126 / 4127</b>
<b>Tension d'alimentation</b>	230 - 240 V/50 Hz
<b>Puissance absorbée</b>	2900 W
<b>Fusible</b>	16 A (10 A pour la Suisse)
<b>Programmateur</b>	Electronique
	<b>Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000 g d'eau)</b>
Puissance max	1000 W
Combiné (Max)	650 W
Puissance Gril	900 W
Puissance Chaleur Pulsée	1400 W
<b>Dimensions:</b>	<b>H x L x P</b>
extérieures :	318 x 529 x 462
cavité four :	205 x 335 x 370

Si vous avez besoin du Service Après- Vente  
Pour la FRANCE

**Information sur la garantie et le Service**  
**Après-Vente.** Cet appareil a été fabriqué avec le souci de vous donner entière satisfaction. Notre Société fournira gratuitement au vendeur les pièces détachées nécessaires à sa réparation pendant 12 mois à compter de la date de vente, sauf si la détérioration résulte d'une cause étrangère à l'appareil ou du non-respect des prescriptions d'utilisation. Vous bénéficieriez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale. Pour toute intervention, adressez-vous à votre vendeur.

Si vous avez besoin du Service Après- Vente  
Pour la BELGIQUE et la SUISSE

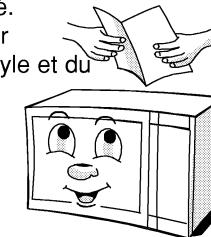
**Whirlpool / Bauknecht possède un réseau national** de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés. Les techniciens service Whirlpool / Bauknecht sont formés pour assurer la garantie de l'appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d'obtenir le Service Après-Vente agréé Whirlpool / Bauknecht de votre secteur, appeler votre vendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique:

**Whirlpool France S.A.**  
**Whirlpool Appareils Ménagers (\*)**  
Société Anonyme au capital de 325.000.000 F  
R.C.S. NANTERRE B 325 041 481  
Siège Social: **2, RUE BENOIT-MALON B.P. 300**  
**92156 SURESNES CEDEX**  
**INFORMATIONS CONSOMMATEURS Tél.: 01.46.97.10.00**  
(\*) Home appliances

## INTRODUCTION

Merci de votre confiance !

Nous espérons que les appareils **BAUKNECHT répondront à vos critères** d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.



**Pour assurer des conditions optimales d'utilisation**, nous mettons à votre disposition cette notice d'emploi. Elle vous fournira toutes les informations nécessaires concernant les modalités d'utilisation et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.

**Veuillez lire attentivement la notice d'emploi** et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

### Emballage

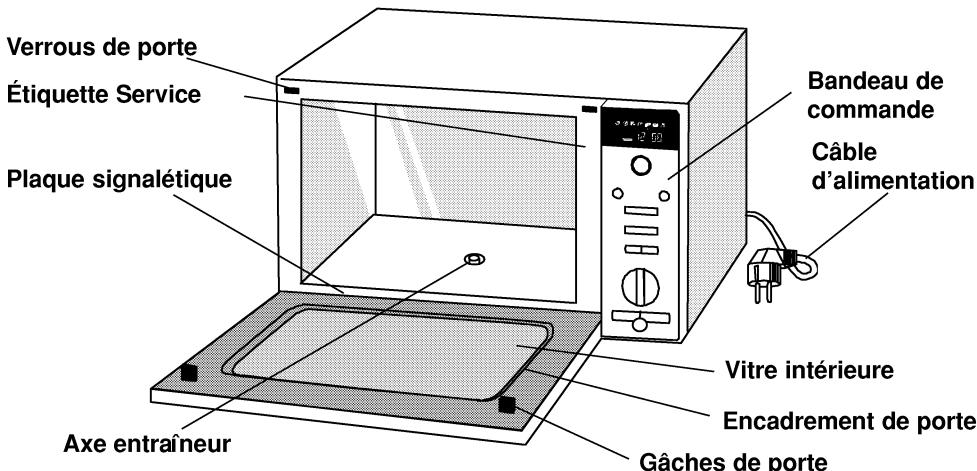
L'**emballage** est composé de matériaux entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Pour son élimination, suivre les règles locales en vigueur. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants car ils représentent une source potentielle de danger.



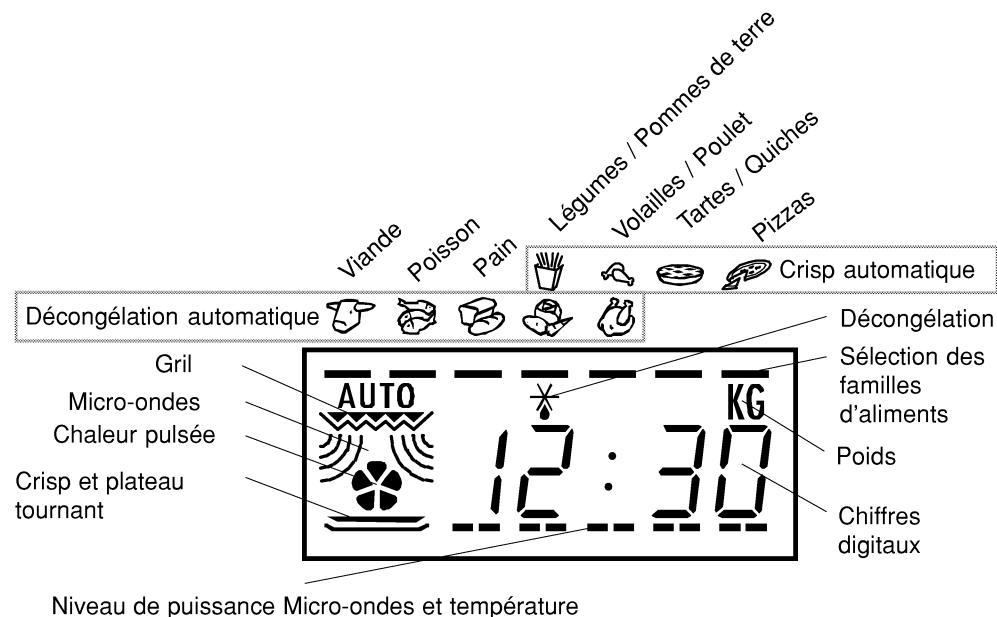
### Appareil

Le **four** est fabriqué à partir de matériaux réutilisables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

## VUE GÉNÉRALE



## DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL



## DIAGNOSTIC DES PANNES

**Si le four ne fonctionne pas**, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

- \* Le support plateau tournant et le plateau tournant sont en place. « PLATE » est affiché s'ils ne le sont pas.
- \* La prise de courant est bien branchée.
- \* La porte est correctement fermée.
- \* Le temps de cuisson a été sélectionné.
- \* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- \* Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

### Important !

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.



**Cela vous évitera** des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique).

### ATTENTION!

**Le Service Après-Vente ne doit** être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien spécialisé d'effectuer le Service Après-Vente.



## INSTALLATION

**Placer le four sur une surface plane et stable** capable de supporter le four et son contenu.

Le côté du bandeau de commande est plus lourd.

Manipuler le four avec précaution.



**Placer le four à distance** d'autres sources de chaleur et dans une pièce où la température ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 15 cm minimum au-dessus du four.

**S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé.** Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.

**Les ouvertures de ventilation** ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager le four et occasionner des résultats de cuisson non satisfaisants. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne ventilation.

**Avant de brancher l'appareil**, s'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

**Ne pas utiliser l'appareil** si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

**La mise à la terre de l'appareil** est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou à des animaux, par suite de la non-observation de cette obligation.

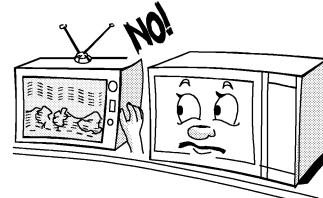
**Lorsque l'on branche le four** pour la première fois ou après une coupure de courant, aucune information n'est affichée (2 points s'allument).

Ce four permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée, l'afficheur n'indique rien tant qu'un temps de cuisson n'est pas programmé.

**N'utiliser** le four micro-ondes que pour un usage domestique et pour la préparation d'aliments.

**Le four peut fonctionner** dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35°C.

**Le four ne peut être utilisé que si** la porte est correctement fermée.



**Les réceptions radio ou TV** peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

### ATTENTION !

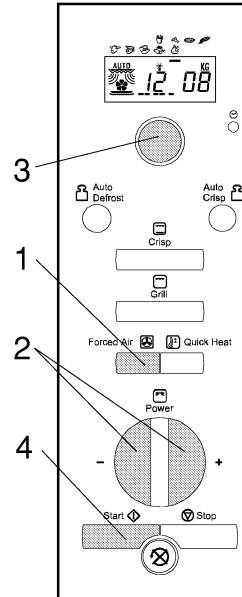
L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIEMENT RELIÉ À LA TERRE.

## FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

**Utiliser cette fonction** pour la cuisson des rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats congelés, gâteaux, pâtisseries, poissons et puddings.



ACTION DE L'UTILISATEUR



**Plateau tournant :**  
En marche ou débrayé.

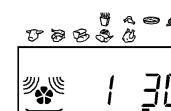
EFFET PRODUIT



- \* Le symbole Chaleur Pulsée est affiché.
- \* L'indicateur de température clignote.
- \* La température choisie est affichée.



- \* Le symbole Micro-ondes est affiché.
- \* Le niveau de puissance est affiché.



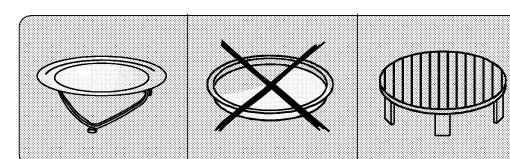
- \* Le temps de cuisson est affiché.



- \* Le symbole Micro-ondes clignote.
- \* Le symbole Chaleur Pulsée clignote.
- \* Le temps de cuisson est affiché et décompté.



**Lorsque le temps** de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.



**Utiliser la grille** pour faciliter la circulation de l'air autour des aliments.

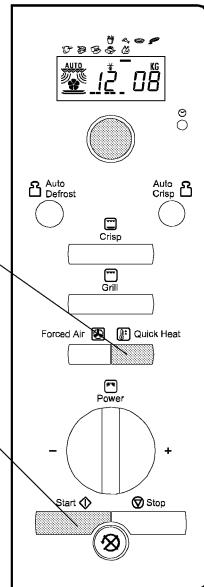
**Pendant la cuisson**, la température choisie et celle du four sont données par l'indicateur de température.

**Lorsque la cuisson a démarré**, la température peut être facilement réajustée en appuyant sur la touche CHALEUR PULSÉE. Le niveau de puissance peut également être modifié. Le niveau de puissance maximum en Chaleur Pulsée est limité (voir spécifications techniques).

## FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

**Utiliser cette fonction** pour préchauffer le four. **Ne pas placer d'aliments** avant ou pendant le préchauffage du four. En effet, étant donné la chaleur intense dégagée, ils risqueraient de brûler.

### ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE par pressions successives.
2. Appuyer sur la touche DÉPART.

### EFFET PRODUIT



- \* L'indicateur de température clignote.
- \* La température choisie est affichée.



- \* Le Préchauffage démarre.



**Lorsque la température choisie est atteinte**, un signal sonore est émis et le four fonctionne en Chaleur Pulsée.



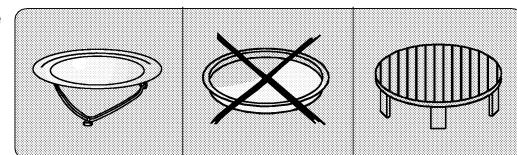
**Plateau tournant :**  
En marche ou débrayé.

**Parfois**, il est nécessaire de préchauffer le four pour obtenir de meilleurs résultats. Ceci est obtenu rapidement avec la fonction Préchauffage Rapide. Le préchauffage est normalement effectué avant d'utiliser la fonction Chaleur Pulsée. Dans ce cas, le four enchaîne cette fonction quand la température choisie est atteinte.

**La température est maintenue** pendant 10 minutes : ce laps de temps vous permet de placer les aliments et d'effectuer les réglages pour la cuisson.

**Pendant la fonction Préchauffage Rapide**, la Chaleur Pulsée et le Gril fonctionnent simultanément pour augmenter la température.

**Le Préchauffage** s'effectue toujours le four étant vide ou avec la grille de cuisson en place : il



température peut être modifiée en appuyant sur la touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

### IMPORTANT !

**Le four ne doit pas être utilisé** à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.

**Si vous vous exercez à le programmer**, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

**Ne pas immerger** le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Eloignez le cordon des surfaces chaudes.

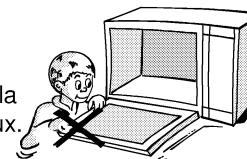
**Ne pas laisser pendre le cordon** sur le côté de la table ou du plan de travail.

**Ne pas entreposer ou utiliser** cet appareil à l'extérieur, près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

**Ne pas utiliser la cavité** à des fins de rangement.

**Ne pas laisser** des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, lorsque le four n'est pas utilisé.

**Ne jamais**  
s'appuyer sur la  
porte ouverte. Cela  
peut être dangereux.



**Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables** à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

**N'utiliser cet appareil** que pour l'usage décrit dans cette notice.

**Ne pas utiliser** de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.

**Ne pas surcuire les aliments.** Ils pourraient s'enflammer.

### ATTENTION

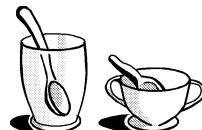
**Ne laisser les enfants** utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.



**Enlever les fermetures métalliques des sachets** papier ou plastique avant de les placer dans le four.

**Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four** venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et la ventilation. Débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

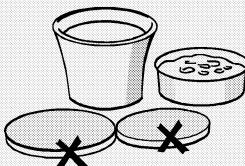


**Lorsque vous réchauffez des liquides** (boissons ou eau) dans le four micro-ondes, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder et vous risquez de vous brûler. Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

1. Éviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant et agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

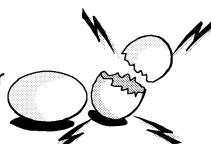
### ATTENTION !

**Ne pas utiliser le four micro-ondes** pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques.



L'augmentation de la pression peut les faire exploser.

**Ne pas utiliser votre four à micro-ondes** pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.



**Ne pas utiliser le four à micro-ondes** pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

**Reportez-vous systématiquement** à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

**Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur. Tester également la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.**



**Enlever la tétine ou le couvercle avant réchauffage.**

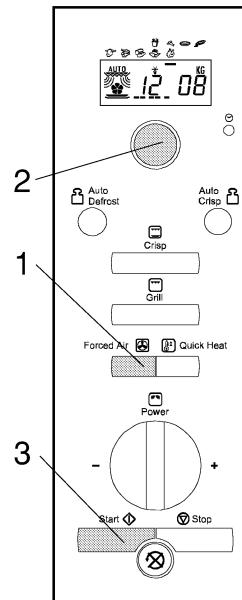
**Utiliser des gants isolants.** En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du Gril et la Chaleur Pulsée échauffent les récipients et le four. Noter également que le plat CRISP devient très chaud pendant son utilisation.

**Utiliser des gants isolants** pour saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four, afin d'éviter de vous brûler.

## FONCTION CHALEUR PULSÉE

**Utiliser cette fonction** pour cuire les meringues, les pâtisseries, les soufflés, la volaille, les viandes rôties et les plats préparés.

### ACTION DE L'UTILISATEUR



**Plateau tournant :**  
En marche ou débrayé.

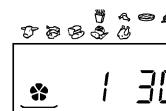
1. Appuyer sur la touche CHALEUR PULSÉE par pressions successives.

2. Tourner le bouton de réglage.

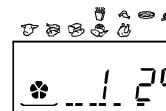
3. Appuyer sur la touche DÉPART.



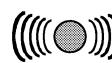
- \* Le symbole Chaleur Pulsée est affiché.
- \* Le symbole Température clignote.
- \* La température choisie est affichée.



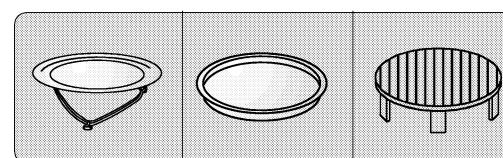
- \* Le temps de cuisson est affiché.



- \* Le symbole Chaleur Pulsée clignote.
- \* Le temps de cuisson est affiché et décompté.



**Lorsque le temps de cuisson est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.



**Si vous** ne sélectionnez pas préalablement une température, la fonction Chaleur Pulsée correspond automatiquement à une température de 175°C.

**Ne pas laisser la porte du four ouverte** longtemps, cela entraînerait une baisse de la température dans le four.

**Consulter** le chapitre «Fonction Préchauffage Rapide» plus loin dans cette notice.

**Pour les temps de cuisson** inférieurs à 20 minutes, préchauffer le four à l'aide de la fonction Préchauffage Rapide. Dès que la température est atteinte, le four fonctionne en Chaleur Pulsée :

introduire votre plat, fermer la porte et régler le temps de cuisson. Appuyer sur la touche DÉPART.

**Utiliser la grille** pour faciliter la circulation de l'air autour de l'aliment.

**Utiliser le plat CRISP** sur la grille basse pour cuire les cookies, les meringues ou les petits pains.

**Pendant la cuisson**, la température choisie et celle du four sont données par l'indicateur de température.

**Une fois que la cuisson a démarré**, la température peut facilement être réajustée en appuyant sur la touche CHALEUR PULSÉE.

## FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

**Le four a besoin de connaître** le type d'aliment à décongeler automatiquement.



PIZZAS CONGELÉES  
(200 - 600g)



QUICHES/TARTES  
CONGELÉES  
(200 - 600g)

**Utiliser exclusivement** le plat CRISP fourni pour cette fonction. Les autres plats CRISP disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables. Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids recommandé : Utiliser la «fonction Crisp» manuelle.

### **⚠️ IMPORTANT!**

**Sortir les aliments surgelés** directement du congélateur et les placer sur le plat CRISP !

**Ne placer** aucun récipient ou emballage sur le plat CRISP.

## FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

**Quatre familles d'aliments** ont été sélectionnées pour votre four, afin de vous procurer les meilleurs résultats :



MORCEAUX DE POULET  
CONGELÉS  
(200 - 600g)



POMMES DE TERRE  
CONGELÉES  
(200 - 600g)

**Noter** que quelques minutes d'attente après la préparation améliorent encore le résultat.

**Il n'est pas possible** de modifier la puissance ou d'arrêter le grilloir en cours d'utilisation de la fonction Crisp automatique.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **⚠️ IMPORTANT !**

**De nombreux accessoires** et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

**Lorsque vous placez les aliments** dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci, ainsi que les récipients qui les contiennent, ne sont pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

**Ceci est particulièrement important pour les ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques.**

### SUPPORT PLATEAU TOURNANT

**Utiliser le support plateau tournant** sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant.

\* Placer le support plateau tournant à l'emplacement prévu dans le bas du four.

### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

**Utiliser le plateau tournant en verre** pour tous les types de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient tomber et salir le four.

\* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.



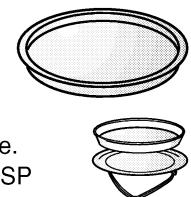
**Si des ustensiles métalliques** entrent en contact avec les parois ou la voûte de la cavité en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

**S'assurer toujours** que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

**S'assurer que les ustensiles utilisés** sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

### PLAT CRISP

**Disposer les aliments directement sur le plat CRISP**, toujours placé sur le plateau tournant en verre.



**Ne pas utiliser** le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.

**Ne placer aucun ustensile** sur le plat CRISP car il devient rapidement très chaud et pourrait les endommager.

**Le plat CRISP** peut être préchauffé avant utilisation (max. 3 min) en utilisant toujours la fonction CRISP.

### POIGNÉE CRISP

**Utiliser la poignée** spéciale CRISP fournie pour sortir le plat CRISP chaud du four.



## UTILISATION DES ACCESSOIRES

**TREPIED PLASTIQUE :**  
**Le trépied plastique** est idéal pour réchauffer deux plats simultanément. Placer le premier plat sur le plateau tournant en verre et le second sur le trépied plastique. Ce trépied peut être lavé dans le lave-vaisselle.



**Ne pas utiliser** le trépied plastique avec les fonctions GRIL, CRISP, CHALEUR PULSÉE ou PRÉCHAUFFAGE RAPIDE.

**IMPORTANT!**  
**Au bas des pages** décrivant les différentes fonctions de l'appareil, les symboles correspondants aux accessoires utilisés sont indiqués.

## COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE

### MICRO-ONDES UNIQUEMENT

#### Puissance Utilisation :

Puissance max Réchauffage rapide de boissons, eau, soupe, café, thé ou autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure

850/750 W Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc.

650 W Pour cuire les plats qu'on ne peut remuer.

500 W Pour les cuissons plus délicates, par exemple : sauces à base de crème, fromage et œufs ou pour terminer la cuisson des ragoûts.

350 W Pour cuire à l'étouffée.

160 W \* Décongélation.

90 W Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces.

0 W À utiliser pour le réglage d'un temps d'attente.

### FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

#### Puissance Utilisation :

90 - 160 W Tranches de viande  
 160 - 350 W Poisson  
 350 - 500 W Volaille  
 500 - 650 W Gratin

### FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

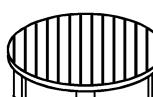
#### Puissance Utilisation :

90 - 160 W Gâteaux, pain, tranches de viande  
 160 - 350 W Poisson cuit, gratins de poisson  
 350 - 500 W Volaille  
 500 - 650 W Gros poulet, légumes, par ex. : pommes de terre, gratins

Sinon, il risque de fondre.

#### GRILLE

**Utiliser la grille** pour faciliter la circulation de l'air autour de l'aliment.



**Utiliser le plat CRISP** sur la grille basse pour cuire les cookies, les meringues ou les petits pains.



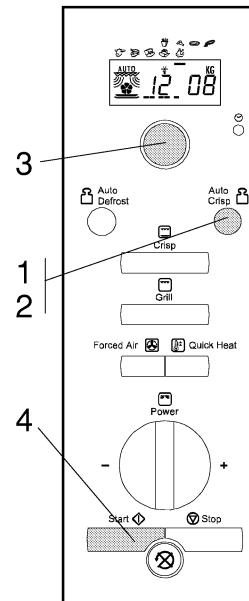
## FONCTION CRISP AUTOMATIQUE.

**Utiliser cette fonction** pour réchauffer rapidement les plats préparés surgelés et les servir à la bonne température. La fonction Crisp Automatique ne doit être utilisée que pour des plats préparés surgelés.



### ACTION DE L'UTILISATEUR

### EFFET PRODUIT



1. Appuyer sur la touche CRISP AUTOMATIQUE.



\* La première des 4 familles d'aliments est affichée.  
 \* Le symbole Micro-ondes est affiché.

2. Appuyer à nouveau sur la touche CRISP AUTOMATIQUE.



\* Le symbole Gril est affiché.  
 \* Le symbole Crisp est affiché.

3. Tourner le bouton de réglage.

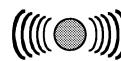


\* La famille d'aliments sélectionnée est affichée.

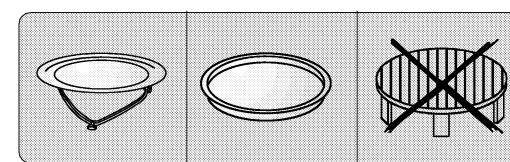
4. Appuyer sur la touche DÉPART.



\* Le poids est affiché.  
 \* Le symbole Micro-ondes clignote.  
 \* Le symbole Gril clignote.  
 \* Le temps est affiché et décompté.



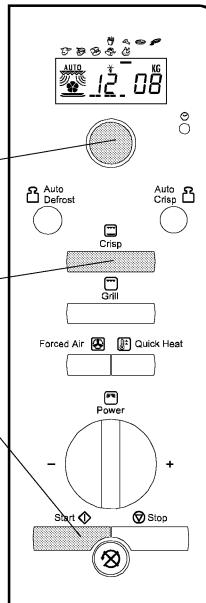
**Lorsque le programme Crisp Automatique est terminé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.



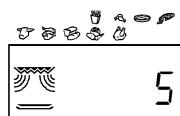
## FONCTION CRISP.

**Utiliser cette fonction** pour cuire et doré des pizzas précuites et autres aliments à base de pâte. Elle est également idéale pour la cuisson du bacon et des œufs, des saucisses, des hamburgers, etc.

### ACTION DE L'UTILISATEUR



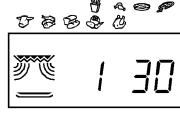
1. Appuyer sur la touche CRISP.



### EFFET PRODUIT

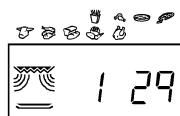
- \* 5 secondes est affiché.
- \* Le symbole Gril est affiché.
- \* Le symbole Crisp est affiché.
- \* Le symbole Micro-ondes est affiché.

2. Tourner le bouton de réglage.



- \* Le temps de cuisson est affiché.

3. Appuyer sur la touche DÉPART.



- \* Le symbole Micro-ondes clignote.
- \* Le symbole Gril clignote.
- \* Le temps de cuisson est affiché et décompté.



**Lorsque le temps de cuisson est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

**Le four fonctionne automatiquement** avec les fonctions Micro-ondes et Gril pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à doré et rendre croustillants vos plats.

### IMPORTANT

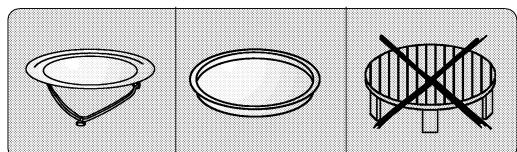
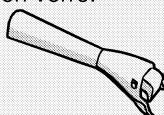
**Le four et le plat CRISP** deviennent très chauds.

**Ne pas poser le plat CRISP chaud** sur une surface sensible à la chaleur.

**Ne pas toucher la voûte du four** sous le grilloir.

**S'assurer que le plat CRISP** est bien placé milieu du plateau tournant en verre.

**Utiliser des gants de cuisine ou la poignée** CRISP spéciale pour sortir le plat CRISP.



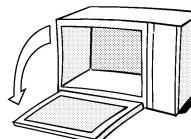
## SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE

**La sécurité enfant** est activée une minute après que le four soit revenu en position «repos». Le four est en position «repos» lorsque l'heure est affichée ou 2 points affichés, si l'horloge n'a pas été réglée.

**Si vous essayez de faire fonctionner** le four sans ouvrir, puis refermer la porte (pour placer un plat à l'intérieur), l'afficheur indiquera «door».

**Cela signifie que** vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfant.

### INTERRUPTION DE LA CUISSON



#### Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Lorsque la porte est ouverte, le temps de cuisson et les fonctions restent affichés pendant 10 minutes pour indiquer que le réchauffage ou la cuisson ont été interrompus. Après avoir ouvert la porte :



#### Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte et réappuyer sur la touche DÉPART. La cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez 2 fois sur la touche DÉPART, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



**Si vous n'interrompez pas la cuisson** : Un BIP sonore signale la fin de la cuisson. Ce BIP est émis toutes les minutes pendant 10 minutes, et ce, tant que l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT / STOP.



#### Cuisson continue :

Lorsque la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés pendant 10 minutes si l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT / STOP ou si l'on n'ouvre pas la porte. Ceci vous permet de continuer la cuisson en appuyant simplement sur la touche DÉPART. Vous pouvez également rallonger le temps de cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DÉPART. Chaque pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes, les autres réglages restant inchangés.

**Remarque :** Les réglages choisis ne restent affichés que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

## UTILISATION DE L'HORLOGE OPTIONNELLE

Cette fonction permet de régler l'heure du jour.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
1. Appuyer sur la touche ARRÊT / STOP.	* Les deux points s'affichent.
2. Appuyer sur la touche HORLOGE.	* Les deux chiffres de gauche (heures) clignotent.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu.	* L'heure choisie continue de clignoter.
4. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE.	* Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
5. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu.	* Les minutes choisies continuent de clignoter.
6. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE.	* L'horloge fonctionne.

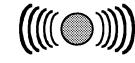
**Maintenir la porte ouverte** pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération.

**Si la porte est fermée**, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes. Passé ce délai, le four passe en position «repos» et il vous faut recommencer le réglage depuis le début.

**Si vous souhaitez supprimer** l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyer sur la touche horloge, puis sur la touche ARRÊT / STOP. Pour faire réapparaître l'heure, suivre la procédure ci-dessus.

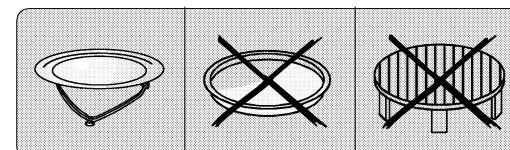
## FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

Utiliser cette fonction pour cuire des gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre, etc.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
1. Appuyer sur la touche GRIL.	* 5 secondes est affiché. * Le symbole Gril est affiché.
2. Appuyer sur les touches + / - MICRO-ONDES.	* Le symbole Micro-ondes est affiché. * Le niveau de puissance est affiché.
3. Tourner le bouton de réglage.	* Le temps de cuisson est affiché.
4. Appuyer sur la touche DÉPART.	* Le symbole Micro-ondes clignote. * Le symbole Gril clignote. * Le temps de cuisson est affiché et décompté.
 <b>Plateau tournant :</b> En marche ou débrayé.	 <b>Lorsque le temps de cuisson est écoulé</b> , un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

**Lors de la cuisson**, vous pouvez mettre en marche ou arrêter le grilloir en appuyant sur la touche GRIL. Le niveau de puissance maximum avec la fonction Gril est limité (voir spécifications techniques).

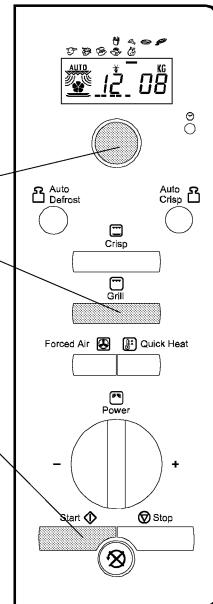
**Il est possible** d'arrêter les micro-ondes en réduisant la puissance à 0 W. Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le four passe en fonction Gril seule. Vous ne pouvez utiliser cette possibilité que si le plateau tournant fonctionne, sinon le four s'arrête complètement lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint.



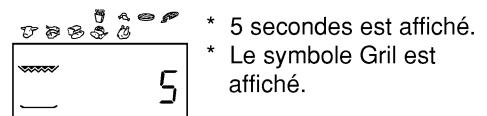
## FONCTION GRIL

Utiliser cette fonction pour brunir rapidement la surface des aliments.

### ACTION DE L'UTILISATEUR

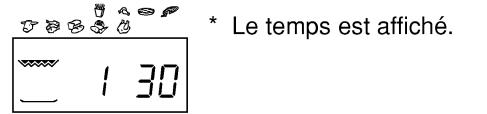


1. Appuyer sur la touche GRIL.



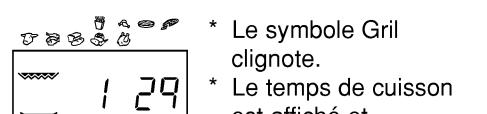
- \* 5 secondes est affiché.
- \* Le symbole Gril est affiché.

2. Tourner le bouton de réglage.



- \* Le temps est affiché.

3. Appuyer sur la touche DÉPART.



- \* Le symbole Gril clignote.
- \* Le temps de cuisson est affiché et décompté.

**Lorsque le temps de cuisson est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

**Ne pas laisser la porte du four** ouverte longtemps lorsque le grilloir est en marche, cela entraînerait une baisse de la température.

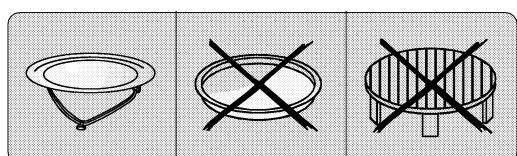
### Remarque :

Lors de la cuisson, vous pouvez mettre en marche ou arrêter le grilloir en appuyant sur la touche GRIL. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le grilloir est arrêté !

### IMPORTANT.

**Vous assurer** que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir.

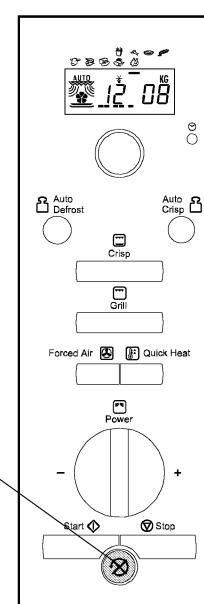
**Ne pas utiliser** de récipients en plastique pour la fonction GRIL. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.



## DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT

Cette fonction permet d'utiliser des plats trop grands pour tourner sans entrer en contact avec les parois du four. Cela est utile pour cuire un grand plat de gratin, un saumon ou une grosse dinde.

### ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche DÉBRAYAGE PLATEAU TOURNANT.



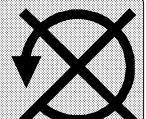
- \* Le symbole Plateau tournant est affiché lorsque le plateau tournant est en marche.

2. Appuyer sur la touche DÉBRAYAGE PLATEAU TOURNANT.



- \* Le symbole Plateau tournant s'éteint lorsque le plateau tournant est débrayé.

**Certaines fonctions de votre four ne nécessitent pas la rotation du plateau. Ces fonctions sont identifiées par ce symbole.**



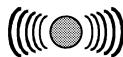
**En règle générale, toutes les fonctions du four sont** utilisées avec le plateau tournant en marche.

**Dans certains cas, il est cependant préférable d'arrêter la rotation du plateau** pour pouvoir utiliser de grands plats carrés ou rectangulaires trop grands pour tourner sans entrer en contact avec les parois de la cavité. Si vous débrayez le plateau tournant avant ou pendant l'utilisation d'une fonction nécessitant obligatoirement la rotation du plateau, le four s'arrête et un signal sonore est émis. Le symbole Plateau tournant clignote pendant un bref instant. Le four revient en position «repos» si aucune touche n'est actionnée pendant 30 secondes.

## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

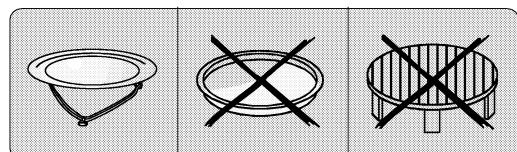
**Utiliser cette fonction** pour cuire et réchauffer normalement les aliments, en réglant le temps et la puissance de cuisson requis.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
1. Appuyer sur les touches + / - MICRO-ONDES.	 * Le niveau de puissance est affiché.
2. Tourner le bouton de réglage.	 * Le temps de cuisson est affiché.
3. Appuyer sur la touche DÉPART.	 * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le temps de cuisson est affiché et décompté.
<b>Lorsque le temps de cuisson est écoulé</b> , un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.	



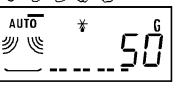
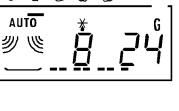
**Plateau tournant :**  
En marche ou débrayé.

**Lorsque la cuisson a démarré**, le temps de cuisson peut être augmenté facilement par séquences de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer. **En appuyant**



## FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

**Utiliser cette fonction pour** décongeler les aliments crus, précuits et le pain. Tous les autres aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction Décongélation manuelle.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
1. Appuyer sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.	 * L'afficheur indique le poids en grammes (G) et la première des cinq familles d'aliments.
2. Appuyer à nouveau sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.	 * La famille d'aliments sélectionnée est indiquée.
3. Tourner le bouton de réglage.	 * Le poids est affiché.
4. Appuyer sur la touche DÉPART.	 * La décongélation commence. * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le temps de décongélation est affiché et décompté.

**Cinq familles d'aliments** ont été sélectionnées qui couvrent l'éventail complet des aliments :

-  VIANDE (50g - 2kg)
-  POISSON (50g - 2kg)
-  PAIN (50g - 2kg)
-  LÉGUMES (50g - 2kg)
-  VOLAILLES (50g - 3kg).

**Lorsque la décongélation est terminée**, un signal sonore est émis.

**La fonction Décongélation Automatique** vous garantit les meilleurs résultats. Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact. **Pour une décongélation manuelle**, suivre la même procédure que pour «Cuisson et réchauffage avec la fonction MICRO-ONDES» et choisir une puissance de 160 W. Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisir une puissance de 90 W.

